

# *Le Cervin* *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

## VORSPEISEN

## APPETIZERS

## HORS D'ŒUVRE

<b>Hausgemachte Entenleberterrinen, Golden Delicious, Randen, Pekannuss, 5-Gewürz Brioche</b>	28.—
Homemade duck liver terrine, Golden Delicious, beetroot, pecan, 5-spice brioche <i>Terrine de foie gras de canard maison, golden delicious, betterave rouge, noix de pécan, brioche au 5 épices</i>	
<b>Handgeschnittenes Kalbstatar, Buchenpilz, Senf, Dill, Kartoffel, Eigelb</b>	33.—
Hand cut veal tartar, mustard, dill, potato, egg yolk <i>Tartare de veau, shimeji, moutarde, aneth, pomme de terre, jaune d'œuf</i>	
<b>Snow crab, Mango, Avocado, Kokos, Sesam</b>	32.—
Snow crab, mango, avocado, coconut, sesame <i>Crabe des neiges, mangue, avocat, noix de coco, sésame</i>	
<b>Knackiger Salat, Feigen, Walnüsse, Belperknolle</b>	 21.—
Crunchy salad, figs, walnuts, Belper cheese <i>Assiette de salade croquante avec figues, noix, Belperknolle (boule de Belp)</i>	
<b>Grüner oder gemischter Salat, Dressing Ihrer Wahl</b>	 13.—
Green or mixed salad, dressing of your choice <i>Assiette de salade verte ou mêlée, sauce à salade au choix</i>	

AUSTERN  
OYSTERS  
HUITRES

«Gillardeau» (Bretagne) Stück – piece - pièce 7.50

Fine de Claire Huitres Favier F2 Stück – piece - pièce 6.00

SERVIERT MIT SCHWARZBROT UND SCHALOTTENVINAIGRETTE  
SERVED WITH WHOLE GRAIN BREAD AND SHALLOT VINAIGRETTE  
SERVIES AVEC PAIN DE SEIGLE ET VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

KAVIAR  
CAVIAR

Sélection Seiler Hotels vom russischen Stör 50 g 210.–  
Oona Osietra Carat

Icone Caviar 30 g 130.–  
50 g 210.–  
125 g 520.–  
250 g 990.–

SERVIERT MIT BLINIS UND SAUERRAHM  
SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM  
SERVI AVEC BLINIS ET CRÈME AIGRE

## SUPPEN

## SOUPS

## POTAGES


**Hummerbisque, Tonkabohnen, Nordsee Krabben** 18. –  
Lobster bisque, Tonka beans, North Sea crabs  
*Bisque de homard, fèves de tonka, crabes de la mer du Nord*

**Gerösteter Knoblauch – Pastinakensuppe, Rosmarin, Kerne** 18.–  
Roasted garlic parsnip soup, rosemary, seeds  
*Soupe à l'ail rôti et au panais, romarin, graines*

## WARME VORSPEISEN

## WARM STARTERS

## HORS D'OEUVRE CHAUDS

**Gnocchi, Ricotta, Spinat, Safran, Fenchel**  26.–  
Gnocchi, ricotta, spinach, saffron, fennel  
*Gnocchi, ricotta, épinards, safran, fenouil*

**Ravioli, Kürbis, Apfel, Salbei, Nussbutter**  26.–  
Ravioli, pumpkin, apple, sage, nut butter  
*Ravioles, courge, pomme, sauge, beurre de noix*

**\* Grilliertes Gemüse, Auberginen Kaviar, Pesto**  24.–  
\* Grilled vegetables, eggplant caviar, pesto  
\* *Légumes grillés, caviar d'aubergine, pesto*

## FISCHE UND KRUSTENTIERE

## FISH AND CRUSTACEANS

## POISSONS ET CRUSTACÉS

<b>Swiss Alpine Lachs aus Lostallo, Quinoa, Romanesco, Karotten-Ingwersauce</b>			47.–
Swiss Alpine salmon from Lostallo, quinoa, Romanesco, carrot and ginger sauce			
<i>Saumon des Alpes suisses de Lostallo, quinoa, romanesco, sauce carotte-gingembre</i>			
<b>Wolfsbarsch, Risotto, getrocknete Tomaten, schwarzer Knoblauch, Basilikum</b>			50.–
Sea bass, risotto, dried tomatoes, black garlic, basil			
<i>Loup de mer, risotto, tomates séchées, ail noir, basilic,</i>			
<b>Heilbutt, Süsskartoffel, Kohlrabi, Honig, Haselnuss, Harissa</b>			54.–
Halibut, sweet potato, kohlrabi, honey, hazelnut, harissa			
<i>Flétan, patate douce, chou-rave, miel, noisette, harissa</i>			
<b>Kabeljau, grillierter Zucchini, Jungkartoffeln, Olivendressing, Romescosauce</b>			51.–
Codfish, grilled zucchini, young potatoes, olive dressing, romesco sauce			
<i>Cabillaud, courgette grillée, pommes de terre nouvelles, sauce à salade aux olives, sauce romesco</i>			
<b>Seezunge im Ganzen gebraten</b>	500g	prép. 25 min	65.–
Whole roasted sole			
<i>Sole entière rôtie</i>			
<b>Dorade Royal im Ganzen gegrillt (2 Pers.)</b>	1.2 kg		145.–
Whole grilled angled Royal Seabream (2 people)			
<i>Dorade royale entière grillée (2 personnes)</i>			

AUS DER PFANNE

SLOW SIMMERED

POÊLÉES

**Stubenkükenbrüstchen, Trüffelmousseline, Marktgemüse** 44.–  
Spring chicken breast, truffle mousse, market vegetables  
*Suprême de coquelet, mousseline à la truffe et légumes du marché*

**Entenbrust, Sellerie, Cocobohnen, Kirsch- roter Pfeffer Sauce** 52.–  
Duck breast, celery, coco beans, cherry and red pepper sauce  
*Magret de canard, céleri, haricots coco, sauce au poivre rouge et cerise*

**Lammkarree, Polenta, Perlzwiebeln, Artischocken, Thymian** 40.–  
Rack of lamb, polenta, pearl onions, artichoke, thyme  
*Carré d'agneau, polenta, petits oignons blancs, artichauts, thym*

VOM SPIESS UND VOM GRILL  
FROM THE SPIT AND GRILL  
BROCHE ET GRILLADES

AUS DER SCHWEIZ UND DER REGION – SWISS AND REGIONAL –  
DE LA SUISSE ET DE LA RÉGION

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce prép. 35 min. 45.–  
Chicken from "Alpstein" from the spit, Limoncello sauce  
*Coquelet de « Alpstein » à la broche, jus corsé au Limoncello*

Gegrilltes Kalbskotelette (2 Pers.) 500 g 140.–  
Grilled cutlet of veal (2 people)  
*Côte de veau grillée (2 pers.)*

Marinierte Lammmedaillons vom Grill 52.–  
Grilled medallions of lamb  
*Médailles d'agneau marinés et grillés*

Gegrilltes Alpenlammkarree mit kräftiger Fleischsauce und Gemüseauswahl (2 Pers.) 150.–  
Grilled rack of lamb with gravy and choice of vegetables (2 people)  
*Carré d'agneau des Alpes grillé, jus corsé et choix de légumes (2 pers.)*

Gegrilltes, einheimisches Kalbssteak 130 g 49.–  
Local grilled veal steak 180 g 59.–  
*Steak de veau de la région grillé*

DRY AGED SWISS GOURMET MEAT GRAND CRU

Gegrilltes Rindsfilet  200 g 77.–  
Grilled beef fillet  
*Filet de bœuf grillé*

Gegrilltes Entrecôte double (2 Pers.) 500 g 150.–  
Grilled double sirloin steak (2 people)  
*Entrecôte double grillée (2 pers.)*

## Irishes Black Angus Beef

<b>Irishes Rindsfilet</b>	130 g	52.–
Irish beef fillet	180 g	65.–
<i>Filet de bœuf irlandais</i>		
<b>Irishes Entrecôte</b>	180 g	59.–
Irish sirloin steak		
<i>Entrecôte de bœuf irlandais</i>		
<b>Chateaubriand vom irischen Black Angus, auserlesenes Marktgemüse (ab 2 Pers.)</b>	prép. 30 min	155.–
Chateaubriand of Irish Black Angus, selection of market vegetables (from 2 people)		
<i>Chateaubriand de Black Angus irlandais, sélection de légumes du marché (dès 2 pers.)</i>		
<b>Irishes Tomahawk steak</b>	800 g	145.–
Irish Tomahawk steak		
<i>Steak irlandais Tomahawk</i>		

### Alle unsere Grilladen servieren wir mit:

All grill meat dishes are served with:

*Toutes nos grillades sont servies avec :*

### Saucen: Armagnac-Pfeffer, Béarnaise, Café de Paris

Sauces: Armagnac-pepper, Béarnaise, Café de Paris

*Sauces: Armagnac-poivre, béarnaise, café de Paris*

### Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Side dishes: French fries, potato gratin, rosemary potatoes, baked potato with sour cream

*Garnitures: Pommes frites, gratin, pommes de terre au romarin, pommes de terre au four à la crème acidulée*

### Gemüse aus biologischem Anbau:

#### Brokkoli mit Mandelbutter, junger Blattspinat, glasierte Karotten, Tagesgemüse

Organic vegetables:

Broccoli with almond butter, young leaf spinach, glazed carrots, vegetables of the day

*Légumes bio:*

*Brocoli au beurre d'amandes, pousses d'épinards, carottes glacées, légumes du jour*



TAGESSPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL  
DAILY SPECIALITIES FROM THE CHARCOAL GRILL  
SPÉCIALITÉS DU JOUR DU GRILL AU FEU DE BOIS

**MONTAG - MONDAY - LUNDI**

**Heritage Angus Ribeye**

Heritage Angus Ribeye

*Heritage Angus Ribeye*

**DIENSTAG - TUESDAY - MARDI**

**Schweizer Kalbskrone**

Swiss rack of veal

*Couronne de veau suisse*

**MITTWOCH - WEDNESDAY - MERCREDI**

**Rindskotelett**

Rib of beef

*Côte de bœuf*

**DONNERSTAG - THURSDAY - JEUDI**

**Rack vom Luzerner Bierschwein**

Rack of Luzern beer pork

*Carré de porc à la bière*

**FREITAG - FRIDAY - VENDREDI**

**Rindsrückenstück**

Sirloin / Top cut

*Contre-filet de bœuf*

**SAMSTAG - SATURDAY - SAMEDI**

**Halber Kalbsrücken aus der Region**

Local half saddle of veal

*Demi-selle de veau de la région*

**SONNTAG - SUNDAY - DIMANCHE**

**Heimisches Lammkarree**

Rack of lamb from the valley

*Carré d'agneau du Valais*

**Portion**

49.—



**à discretion**

72.—

**Kartoffelgratin mit Tagesgemüse**

Potato gratin with vegetables of the day

*Gratin de pommes de terre et légumes du jour*

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit einem .

Vegetarian dishes are marked with a  and vegan dishes with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un  et les plats végétaliens avec un .

#### Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

*Sauf indication contraire nous utilisons :*

Rindfleisch – Beef – Boeuf	CH/IR
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Lammfleisch – Lamb – Agneau	CH/IR
Wild – Game – Gibier	A
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F
Schweinefleisch – pork – porc	CH
Süßwasserfische – sweet water fish - poissons d'eau douce	CH
Wolfsbarsch – sea bass – loup de mer	F/GB
Heilbutt – halibut- flétan	F
Jakobsmuschel – scallop – coquille Saint-Jacques	USA
Hummer – lobster – homard	CAN
Krabben – crab – crevettes	NL/DE
Goldbrasse – sea bream – dorade	F
Seezunge – sole – sole	NL/F

**\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein**

\*May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

*\*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques*

#### Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

*Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.*

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

*Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.*

## KÄSE

## CHEESE

## FROMAGES

### Auswahl von Schweizer und regionalem Käse

Selection from Swiss and regional cheese

*Sélection de fromages suisses et de la région*

	1/2	1/1
Portion	20.—	28.—

## DESSERTS

### Café Gourmand

**Kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie,  
dazu einen Kaffee oder Espresso**

Small delights from our pastry chef,  
served with a coffee or an espresso

*Petites gourmandises de notre pâtissier,  
accompagnées d'un café ou d'un espresso*

### Meringue

**Maroni, Madagaskar Vanille, Cassis**

*Chestnut, Madagascar vanilla, cassis*

Marron, vanille de Madagascar, cassis

### Crème Brûlée

**Blutorange, Karamell, Ananassorbet**

Blood orange, caramel, pineapple sorbet

*Orange sanguine, caramel, sorbet ananas*

### Baba au Rhum

**Weisse Schokoladenganache, Zitrusfrüchte, Timut Pfeffer**

*White chocolate ganache, citrus fruit, Timut pepper*

*Ganache au chocolat blanc, agrumes, poivre de Timut*

### Schokoladen Moelleux Maracaibo 72%

**Zwetschgen, Himbeeren-Passionsfruchtsorbet**

Chocolate Moelleux Maracaibo 72%  
plums, raspberry - passionfruit sorbet

*Moelleux au chocolat Maracaibo 72%  
pruneaux, sorbet framboise et fruits de la passion*

Portion	18.—
---------	------

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

*Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.*